



R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI

TERRA E GUSTO

FILOSOFIA

Radici è casa, Radici è rifugio, Radici è uno spazio che si spoglia delle convenzioni e ti accoglie per renderti protagonista di un percorso, di un momento, di un'esperienza...

Un ritorno alle origini, perché è lì che ha avuto inizio ciò che siamo. Dal passato abbiamo imparato, siamo cresciuti, evoluti, dal passato abbiamo conservato le tradizioni e poi ci siamo divertiti a ribaltarne le regole.

Mia nonna diceva sempre «cerca di curare il cliente come vorresti essere trattato tu quando sarai al suo posto...». Da queste semplici parole nasce l'idea di Radici: un universo di profumi, gusti, rumori, sensazioni provate da bambino che rivivono oggi nella memoria e sul piatto, in un vortice di sapori che vanno a colorare una portata, un momento, una situazione.

Tu, aprendo questo menu, sei ora partecipe di tutto questo, interprete principale del nostro viaggio tra terra e gusto, fino a toccare le Radici...



*Questo menu nasce dal desiderio di ringraziare
chi mi ha fornito la chiave di accesso al mondo della cucina,
chi ha creduto in me e ha contribuito alla mia formazione.*

*Questi piatti vogliono essere un omaggio a coloro
i quali mi hanno dotato di tecniche per sperimentare, abilità
e conoscenze per osare, fantasia e curiosità per volare.*

Mia Madre

*Colei che mi è sempre stata affianco nei momenti facili e in quelli
meno ma che mi ha sempre spinto a crescere e migliorare.*

Se Radici è nato, è merito anche suo.

Erminio Alajmo

*Il direttore, a lui devo la mia maturità di ristoratore,
da lui ho appreso il significato del termine “dirigere”.*

Gino Pesce

Gigi, il mio papà professionale.

*Conosciuto ancora quando ero un bambino,
ha accompagnato la mia crescita fino a farmi diventare uno chef.
All’Isola di Ponza risiede una parte delle mie radici.*

Padova

*Infine dedico questo menù alla mia terra, Padova,
perchè per essa nutro un amore profondo, quasi primordiale.
Sono padovano ed è qui che, dopo tanto girare, torno ogni volta.
Perchè questa è casa.*

Andrea Valentinetti

M E N U D E G U S T A Z I O N E

LA TERRA
E LA COLLINA

80,00

Cervo

Lingua

Fagiano

Lepre E Fois Gras

Maiale

Piccione

Nocciola e cardamomo

M E N U D E G U S T A Z I O N E

IL MARE E LA LAGUNA

75,00

Baccalà

Trota

Cozze e ruggine

Assoluto

Ricciola

Calamaro

Limone

M E N U D E G U S T A Z I O N E

PADOVA

55,00

Nella nostra cucina convivono le tradizioni del territorio e questo menù è dedicato alla nostra terra, Padova. Con il fine di presentare ed omaggiare i produttori locali, presentiamo un percorso di 5 piatti che celebra ogni sfaccettatura del mondo culinario.

—

La nostra Gallina
Omaggio alla mia Terra

Lingua

Tagliatella

Calamaro

Tonka e caffè



ANTIPASTI

La nostra gallina Padovana
Omaggio alla mia Terra

16,00

Lingua, kren, pera, salsa verde

20,00

Lumache, Fois Gras, cavolo nero

20,00

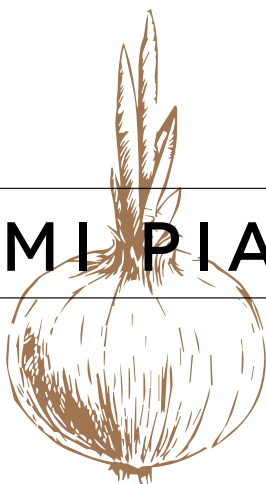
Patata, trota, capperi, limone

18,00

Finocchio, funghi, tartufo, prezzemolo

18,00

PRIMI PIATTI



Tortello di Fagiano in brodo

18,00

Pasta, funghi, caffè, anatra

18,00

Spaghetto in assoluto

20,00

Tagliatella, cozze, salsa ruggine

18,00

Risotto 22 Mesi

18,00

SECONDI PIATTI



Maiale, verza, nocciola, mandarino 26,00

Il Coniglio A Modo Nostro 28,00
(Minimo per 2 persone)

Rombo, funghi, tartufo 32,00

Il calamaro come una volta 28,00

Millefoglie di terra 22,00

COPERTO E PANE	3,50
ACQUA FONTE MARGHERITA	3,50
CAFFÈ GOURMET	3,00

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(allegato II Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

* Alcuni prodotti non reperibili freschi, possono essere sostituiti da prodotti abbattuti a bordo oppure abbattuto e congelato in ristorante

* Alcuni prodotti possono essere stati sottoposti a bonifica preventiva come previsto dall'allegato III del Reg. CE 853/2004

* Tutte le materie prime possono variare in base alla disponibilità di mercato



Tonka, caffè, mascarpone

11,00

Arachidi, nocciola, tartufo

12,00

Pera, cioccolato bianco, vaniglia, noce pecan

10,00

Mela, ricotta, limone

12,00

Cocco, yuzu, pepe di sichuan

13,00

LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(Allegato II reg. Ue 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Pesce
12. Anidride Solforosa
13. Lupini e prodotti a base di Lupini
14. Molluschi e prodotti a base di Molluschi



R A D I C I

ANDREA VALENTINETTI
TERRA E GUSTO